

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ubi jalar ungu merupakan salah satu jenis ubi jalar yang kaya akan pigmen antosianin yang menyebar dari bagian kulit sampai dengan daging ubinya. Ubi jalar ungu merupakan tumbuhan merambat yang hidup disegala cuaca, di daerah pegunungan maupun di pantai dan ubi jalar ungu tersebut merupakan salah satu jenis ubi jalar yang banyak ditemukan di Indonesia dan banyak dimanfaatkan oleh masyarakat terutama sebagai bahan pangan dan sebagai sumber zat pewarna alami (Apriliyanti, 2010). Ubi jalar ungu memiliki warna ungu yang cukup pekat yang disebabkan oleh adanya pigmen ungu antosianin yang menyebar dari bagian kulit sampai pada daging ubinya (Santoso, 2014).

Ubi jalar ungu adalah salah satu sumber pangan alternatif setelah beras yang banyak mengandung karbohidrat dan energi tinggi yang mampu mengembalikan tenaga dengan cepat dibandingkan ubi kayu, padi dan jagung (Logo, 2011) sedangkan menurut Rahmania dkk. (2015) ubi jalar ungu juga mengandung kalori lebih banyak daripada tanaman lainnya. Ubi jalar mempunyai komposisi kimia yaitu bahan mineral berupa fosfor, kalsium, mangan, zat besi dan serat yang larut untuk menyerap kelebihan lemak/kolesterol dalam darah, vitamin A pada ubi jalar dalam bentuk provitamin mencapai 7.000 SI/100 g, vitamin B₁ B₆ berperan penting dalam kekebalan tubuh, niasin, dan vitamin C. Ubi jalar ungu juga mengandung gula antara 9.8%-26%, kandungan gula yang tertinggi memberikan rasa manis yang kuat, sedangkan *amilopektin* memberikan sifat lunak. Ubi jalar juga mempunyai keragaman sifat fisik yang sangat luas berupa variasi bentuk, ukuran, warna kulit, dan warna daging ubi yang sangat ditentukan varietasnya. Bentuk ubi beragam, ada yang lonjong, halus/rata, dan berlekuk (Ginting dkk, 2006).

Kelebihan dari ubi jalar ungu yaitu mengandung antioksidan sebanyak 59.25%, antioksidan mampu menetralsir keganasan radikal bebas penyebab penuaan dini dan pencetus aneka penyakit degeneratif seperti kanker dan jantung Aprilianti (2010). Sedangkan menurut Rukmana (1997), dari aspek budidaya ada beberapa kelebihan, antara lain berumur pendek, jangka waktu penanaman sampai

panen membutuhkan waktu sekitar 3-4 bulan, jumlah produksi per hektar relatif tinggi (15-30 ton/ha), tanaman ubi jalar ungu tidak mengenal musim, dapat ditanam pada musim kemarau atau hujan. Penentuan waktu panen ubi jalar ungu berdasarkan atas umur tanaman. Pemanenan ubi jalar ungu dipanen pada umur 3.5 bulan. Panen ubi jalar ungu yang ideal dimulai pada umur 3 bulan, dengan penundaan paling lambat sampai umur 4 bulan. Panen pada umur lebih dari 4 bulan akan berisiko terhadap mutu fisik dan mutu kimia dari ubi jalar ungu itu sendiri (Sarwono, 2005).

Ubi jalar ungu merupakan komoditi yang banyak mengandung kadar air 75% - 80%, sehingga menyebabkan ubi mudah rusak jika tidak segera dilakukan penanganan yang ditandai dengan timbulnya bercak berwarna biru kehitaman, kecoklatan (*browning*), lunak, memar, terpotong, adanya tusukan-tusukan, bagian yang pecah, lecet, ubi berjamur dan akhirnya menjadi busuk hal ini menyebabkan kehilangan hasil dan kemerosotan harga yang tajam pada saat panen raya di daerah sentra produk Pertiwi (2009). Kerusakan fisik dapat terjadi pada seluruh tahapan dari kegiatan sebelum panen, penanganan, grading, pengemasan, transportasi, penyimpanan, dan akhirnya sampai ke tangan konsumen (Utama, 2001).

Kerusakan fisiologis maupun patologis dapat menyebabkan berkurangnya kandungan mutu kimia ubi jalar ungu. Misalnya mengakibatkan kerusakan stres *metabolat* (seperti getah) pada ubi, atau terjadinya perubahan warna coklat dari jaringan rusak atau induksi gas etilen yang dapat memacu proses kemunduran mutu produk (Narullita, 2013). Dari uraian di atas, maka peneliti telah melakukan penelitian dengan judul **“Analisis Mutu Fisik dan Kimia Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) dengan Umur Panen yang Berbeda**

1.2. Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perbandingan umur panen terhadap mutu fisik dan kimia ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*).

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

1.3. Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah mendapatkan informasi terbaru mengenai mutu fisik kimia pada ubi jalar ungu dan umur pemanenan yang tepat.

1.4. Hipotesis

Umur pemanenan berpengaruh terhadap mutu fisik, kimia pada ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L).

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

